










Nuestros platos en tu casa

Disfruta de nuestra propuesta gastronómica en tu casa de miércoles a sábado:
encarga tu comida antes de las 19h y pasa a buscarla a las 20h.

Para el sábado al mediodía, mejor llama el día anterior.

Si no puedes venir, ¡te lo llevamos nosotros! (Precio transporte según zona.)

Tel. 626 936 932 / 639 506 920

Croquetas de espinacas a la catalana veganesa de wasabi (4 u.)	8 (gf, km0  
Bao de alcachofas Prat y tempeh salsa ponzu de naranja (2 u.)	9 (km0 
Escalivada marinada, ajo tierno confitado en vermut migas de pan con tomate	9 (gfo, km0  
Gyozas de maitake y espárragos salsa de tamarindo y chipotle (4 u.)	8 (km0 
Curry picante de calabacín, brócoli y pakchoi papadum y arroz glutinoso	13 (gf)
Nuestra Vurger de cebolla y zanahoria con patata asada, espinacas, cheddar vegano chutney de albaricque, pepinos de la yaya, ketchup de remolacha, salsa Golden Carolina	11 (km0 
Raw cake de almendras y tofu con crumble de cacao amargo, caramelo salado	6 (gf)
Pannacotta de albahaca, confitura de tomate, arena de aceite de oliva	6 (gf, km0  

gf : sin gluten km0 : local

La fórmula "TAPEO"

18€ por persona, incluye:

2 Croquetas de espinacas a la catalana

2 Gyozas de maitake y espárragos

1 Bao de alcachofas Prat y tempeh

½ ración de Escalivada marinada

Los VINOS para acompañar

Celler Frisach L'Abrunet 2019 garnatxa blanca Terra Alta BIO 13 € blanco

Case vecchie Chardonnay 2018 (litro) chardonnay Italia BIO, NAT, VEG 19 € blanco

Mas Molla El molí de la Gala malvasia, xarel·lo Empordà BIO, NAT, VEG 13 € blanco

Nuria Renom La Macabeu 2016 macabeu Garraf BIO, NAT, VEG 17 € espumoso

Celler Frisach L'Abrunet 2018 garnatxa, carinyena Terra Alta BIO 13 € tinto

Els Vinyerons Saltamartí 2018 ull de llebre, garn. Penedès BIO, NAT, VEG 15 € tinto

Monte dall'Ora Disobbediente (litro) corvinone, molinara Ita BIO,NAT, VEG 20 € tinto